



FoodID

EDULUGU · EIT FOOD · EWA PROGRAMM

Kuidas EIT Food viis Eesti toidu-startupi *ideest turule*

Janika Aan, CEO · FoodID OÜ



Tere! Olen Janika Aan

FoodID asutaja ja tegevjuht

15+ aastat kogemust andmete, tehisintellekti ja juhtimise valdkonnas.

Täna jagan teiega FoodID teekonda — kuidas EIT Food EWA programm aitab väikesest Eesti ideest saada konkurentsivõimeliseks Euroopa tasandi toidutehnoloogia-ettevõtteks.



Idee 2025



TOP-1 EWA Eestis



Turul 2026

”

Ilma EIT Food EWA programmita poleks me täna seal, kus oleme, meil on turule mineku plaan, partnerid ja tehnoloogia, mis töötab.

— Janika Aan, FoodID CEO

Pakendil pole enam ruumi

Millist infot sisaldab toidu märgistus?

Kohustuslik teave on esitatud vähemalt 1,2 mm kõrguste tähtedega.

Koostisosade loetelu nende sisalduse kahanevas järjestuses vastavalt nende kasutamisele toidu valmistamise ajal.

Keedusingi (liitkoostisosa) koostisosade loetelu on esitatud sulgudes selle nimetuse järel.

Allergiat põhjustada võivad koostisosad eristuvad teistest koostisosadest kirjasümbolitega.

Allergeenid, mida peab märgistusel esile tooma: gluteeni sisaldavad teraviljad, koorikloomad, muna, kala, pähklid, sojaoad, piim, seller, sinep, seesamiseemned, värveldioksiidid ja sulfiidid, lupiin, molluskid ning neist valmistatud tooted.

Lisaained on esitatud rühmanimetusega, millele järgneb lisaaine nimetus või E-number.

Koostisosad: nisujahu, tomatipüree, vesi, keedusink (sealiha, vesi, glukoos, sool), E-ainetad: E151, E450, antioksüdandid: naatrium-askorbaat, askorbiinhape, suitsu lõhna- ja maitseaine, säilitusaine: E250, mozzarella-juust (6%), sibul, rapsiõli, sool, suhkur, pärm, nisutärklis, maitsetaimed.

Toitumisalane teave

	100 g kohta	Portsjoni (200 g) kohta
Energiasisaldus	877 kJ / 210 kcal	1754 kJ / 420 kcal
Rasvad, millest	6,3 g	12,6 g
küllastunud rasvhapped	2,1 g	4,2 g
Süsivesikud, millest	29,4 g	58,8 g
suhkrud	2,5 g	5 g
Valgud	8,2 g	16,4 g
Sool	1,1 g	2,2 g

Kohustuslik toitumisalane teave 100 g kohta on esitatud kindlas järjestuses; lisaks võib esitada ka portsjoni kohta.

Singipitsa

Parim enne 08.2019 lõppu

Säilitamine: sügavkülmutus temperatuuril -18 °C või alla selle kuni pakendil näidatud „parim enne“ tähtpäevani; temperatuuril -12 °C 10 päeva; temperatuuril -6 °C 5 päeva.

Pärast sulatamist uuesti mitte külmutada.

Valmistamine: Eelsoojenda ahi 200 °C kraadini. Aseta toode küpsetuspannile ilma pakendita. Küpseta 10–12 minutit. Mitte valmistada mikrolaineahjus.

Tarvitamisjuhised esitatakse, kui ilma selleta oleks toidu õige tarvitamine keeruline.

Pitsavabrik OÜ
Jahu tn 13
48307 Jõgeva

Käitleja nimi ja aadress. Käitleja võib olla toidu valmistaja, pakendaja, müüja või Euroopa Liitu importija.

Märgitud on päritoluriik, mis töödeldud toidu puhul näitab toidu valmistamise riiki. Päritoluriiki esitatakse, kui selle puudumine võib tarbijat toidu tegeliku päritolu osas eksitada.

Valmistatud Saksamaal.

400 g
Netokogus

L 08036

Toidupartii tähistus, millele eelneb täht „L“.
Toidupartii tähistust ei pea esitama, kui säilimisajaga sisaldab kuupäeva ja kuud.

Maaeluministeriumi ja PRIA tellimisel koostanud Eesti Toiduainetööstuse Liit 2017. a. Rahastatud Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfondist (EAFRD).

Varaselt õigused kuuluvad materjali tellijale. Kõik autoriõigused on kaitsitud.



Liiga palju kohustuslikku infot

Koostis, allergeenid, toiteväärtus, päritolu, säilitustingimused — kõik peab mahtuma pakendile.



Digitaalse info nõue 2027

EL nõuab toodete digitaalselt loetavat infot — paber-pakend üksi enam ei sobi.



Lahendus: digitaliseerimine

Piiratud ruum pakendil → info kolib QR-koodi taha veebis.

**Ingredients:**water, **barley malt, oat malt**, hop extracts**100 ml of product contains on average:**

Energy	122 kJ / 29 kcal
Fats	0 g
Saturated fatty acids	0 g
Carbohydrates	1,5 g
Sugars	0 g
Fiber	0 g
Proteins	0,2 g
Salt	0 g

Is it gluten-free or not?

→ These grains contain gluten (or gluten-like proteins in the case of oats).

The law requires that they are highlighted as allergens by marking them in bold on packaging.

FoodID — digitaalne toidupass

Skanni QR-kood → näe kogu toote infot, kohandatud sinule.

Allergeenid, koostis, päritolu, säilivusaeg ja sotsiaalne tagasiside — ühes kohas, alati ajakohane.

Tarbijale

- Allergeenide kiire kontroll
- Personaalne info
- Toote ehedus ja päritolu
- Tagasiside ja arvustused

Tootjale

- Tarbijakäitumise andmed
- Turundusanalüütika
- Üks QR — kõik kauplused
- Digitaalne säilivusaeg

Jaekauplusele

- Digitaalsed hinnasildid
- Sortimendi planeerimine
- Parem riiuli korraldus
- Läbipaistev kvaliteedikontroll

FoodID solution for consumers



Pilot with qr-coded price tags



Kuidas EIT Food meid leidis

Kõik algas EWA programmist

Empowering Women in Agrifood

2025. aasta kevadel esitasime taotluse EIT Food EWA programmi.

Meid valiti välja 10 parima sekka — see oli esimene päris signaal, et meie idee on rahvusvaheliselt huvitav.



Õppetund: rakenda julgelt — kandideerimine ise oli juba väärtuslik.

EWA Eesti 2025

TOP

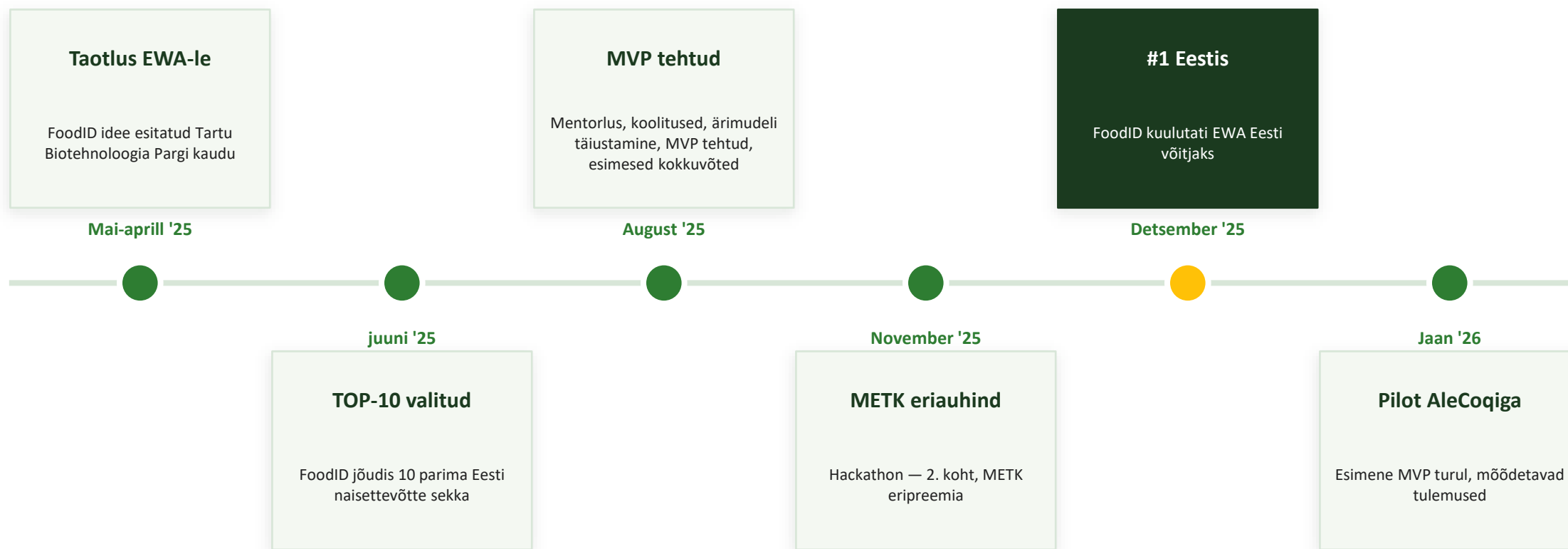
10

ettevõtte hulgas

FoodID jõudis esimese vooruga programmi finalistide hulka.

Meie teekond EWA programmiga

Pool aastat, mis muutis startupi suunda



Mida EIT Food meile andis

4 sammast, mida investorid ja partnerid hindavad



Mentorlus & koolitused

01

Rahvusvahelised toidusektori eksperdid. Tooteturg, ärimudeli analüüs, pitch'i lihvimine, regulatsioonid.



Võrgustik kogu Euroopas

02

EIT Food KIC ühendab 14+ riigi tootjaid, jaekette, ülikoole ja investoreid. Ükski meili järjekorras ei jää.



Rahaline tugi & nähtavus

03

Programmi tegevused on rahastatud. Tipp-finalistidena saime nähtavuse EIT-võrgustiku üritustel.



Usaldusväarsus & bränd

04

EIT Food sertifikaat avas ukse Rimi, Coop'i ja teiste suurjaekettide juhtidega. Kõned, mis muidu kestaks kuude.

Mõju Eesti toiduturule

Digitaliseerimine = miljonid säästetud.

Kulukategooria	Hetkeolukord (€)	Pärast digitaliseerimist	Hinnanguline kokkuhoid
Tootjad	18–36 M	3,6–14,4 M (–60...–80%)	10,8–28,8 M
Jaekauplused	–12 M	–1,2 M (–90%)	10,8 M
Toidu raiskamine (digitaliseerimata)	8–14 M (164 M)	150–156 M	3,3–8,2 M
KOKKU			23–47 M €

Hinnangud põhinevad EWA programmi käigus tehtud analüüsil ja Eesti toidutööstuse avaandmetel.

Tugev meeskond

EWA programm tugevdas meie meeskonna oskusi ja sidusust.



Janika Aan, MSc

CEO, äriarendus

15+ a. andmed, tehisintellekt, juhtimine



Jaana Allingu

CTO, tootearendus

10+ a. veebiarendus, UI/UX, inseneeria



Elena Sügis, PhD

CAIO, tervisendmed & AI

15+ a. tervishoiu AI,
süsteemiarhitektuur



Eliis-Marii Aan

Müük, turundus, partnerlused

Sotsiaalmeedia, kasv ja turuekspansioon

Mis edasi? EIT teekonna jätk

EWA polnud lõpp — see oli algus. Plaanime kasutada EIT ökosüsteemi täiel rinnal.

2026 I poolaasta

EIT Food Accelerator Network



Süvendatud kiirendi rahvusvahelistumiseks.
Mentorid Euroopa suurtööstustest, sissepääs
partnerite hulka.

2027 II poolaasta

Ekspansioon: Soome, Läti, Leedu



Pilootlepingud kohalike jaekettidega. EIT Food'i
partnervõrgu kaudu kontakte juba olemas.

2028

Seeria A investeerimisring



EIC Accelerator või erainvestor. EIT-i
kvaliteedimärgis on kaardile kaal investorite
silms.

5 õppetundi teistele startup'idele

Kui ka teie kaalute EIT-sse kandideerimist — siin on, mida me õppisime.

1 Kandideeri varakult

Ärge oodake „valmis toodet“. EIT programmid hindavad ka algfaasi ideid, kus on selge probleem ja kirg seda lahendada.

2 Räägi konkreetsest mõjust

Mitte üldsõnad „aitame keskkonda“ vaid „kokkuhoid 23–47 M € Eesti turul“. Numbrid kõnetavad.

3 Kasuta kohalikku tugivõrku

Tartu Biotehnoloogia Park, ETag, EAS — neil on EIT-ga otseside ja nad aitavad taotlust lihvida. Tasuta.

4 Mõtle Euroopa mõõtkavas

EIT KIC-id otsivad projekte, mis skaleeruvad üle Euroopa. Näita kohe, kuidas su lahendus on rakendatav ka Hispaanias või Saksamaal.

5 Võrgustu nagu töö

Programmi väärtus ei ole loengud, vaid kohvipausid. Kõik partnerid ja esimesed kliendid tulid sealt — mitte taotlusvormist.

AITÄH!

Küsimused — vastame hea meelelega.

Janika Aan

CEO, FoodID OÜ

✉ info@getfoodid.com

🌐 www.getfoodid.com

▶ [get_foodid](#) (Instagram, LinkedIn)



Co-funded by the
European Union



Trust the food you eat